

제157회 영등포구의회
2010년도 제2차 정례회



『교육 복지 사람중심 새 영등포』 실현을 위한

주요업무 보고



위 생 과

순서

- 일반 현황 1
- 2010 주요업무 추진실적 3
- 2011 주요 업무계획 12
- 특수사업 26

I. 일반 현황

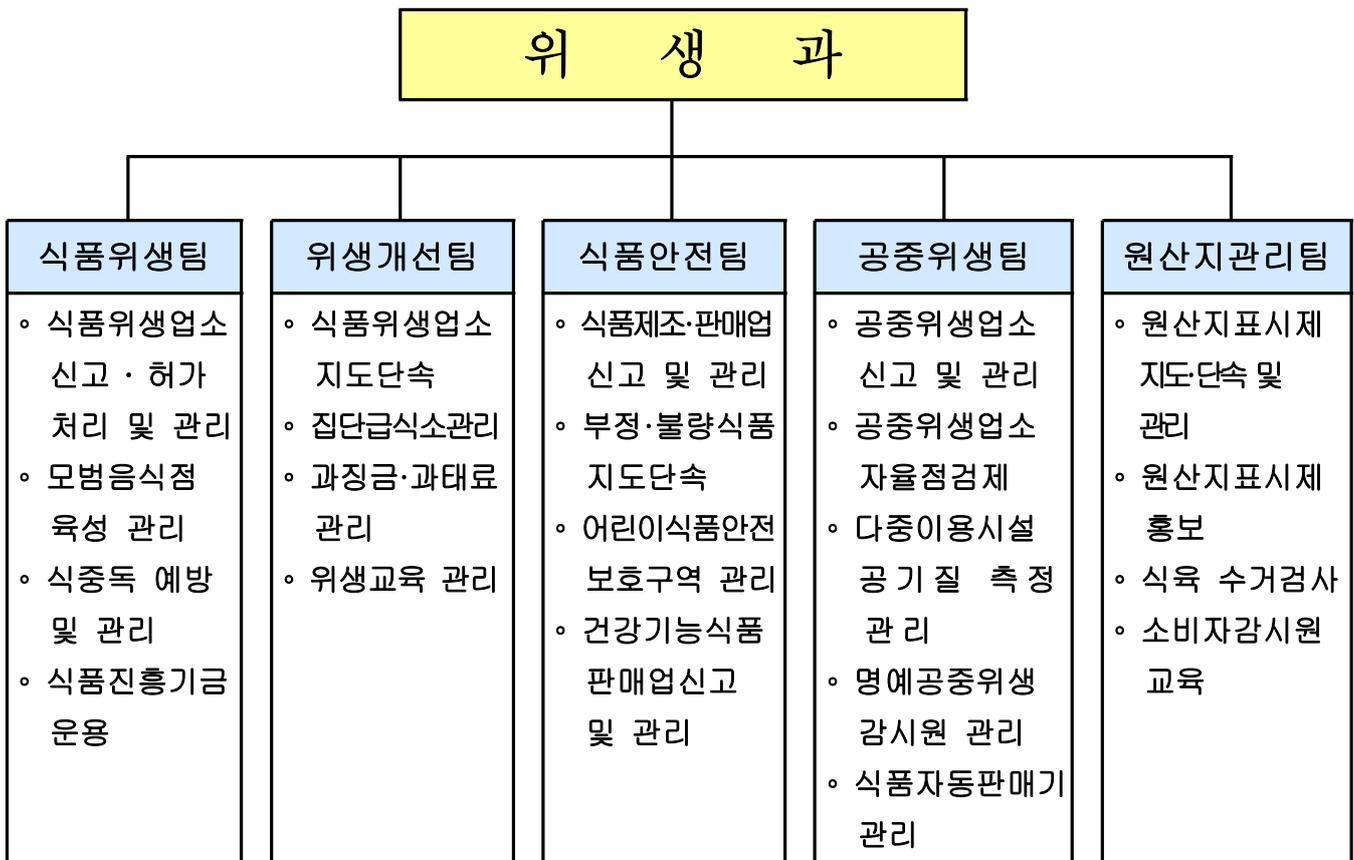
1

인 력

구 분	계	일 반 직						기능직			
		4급	5급	6급	7급	8급	9급	7급	8급	9급	10급
정 원	23	0	1	5	5	6	4	0	1	1	0
현 원	24	0	1	5	8	2	2	1	3	2	0
과부족	1	0	0	0	3	-4	-2	1	2	1	0

2

조 직



3

주요시설 및 장비

구 분	위생 점검 장비							
	총 계	ATP 측정기	손씻기 뷰박스	디지털 온도계	미생물 배양기	차량용 냉장고	잔류농약 분석기	미세먼지 측정기
수 량	7종 33대	4	12	12	1	2	1	1

4

예 산 현 황

□ 예산 현황

(단위 : 천원)

단위사업명		예 산 액	집행액	집행율(%)
총 예 산(구비, 기금)		1,350,050	995,033	74
구 비	총 계	209,963	171,925	82
	식품 및 공중위생업소 관리 강화	72,496	57,330	79
	인력운영비	4,200	3,500	83
	기본경비	133,267	111,095	83
기 금	총 계	1,140,087	823,108	72
	식품진흥운영	1,140,087	823,108	72

Ⅱ. 2010주요업무 추진실적

1 모범음식점 육성·관리

음식문화 질적 향상을 위하여 모범업소를 관리·육성하고 우수한 모범업소를 신규 지정하여 관내 음식점 이용 시민들에게 향상된 위생환경과 서비스를 제공함은 물론 선진 음식문화 정착에 기여코자 함.

□ 사업개요

○ 모범음식점 현황 : 267개소

계	한식	중식	일식	경양식	뷔페	기타
267	182	20	50	10	3	2

○ 모범음식점 관리 (모범업소수 : 일반음식점 총수의 5% 이내)

-신규지정 : 연4회(분기별 1회)

-재지정 : 기 지정된 모범음식점 재심사(6·11월)

-지정취소 : 부적합업소(기준미달, 영업정지, 폐업 등)

○ 모범음식점 지원

-육성자금 융자지원 : 업소당 50백만원 이내

-표지판제작 지원 : 업소당 88천원(90개소 : 신규30, 구형 및 훼손 교체60)

○ 모범음식점 지정 홍보 강화

-기존영업자 위생교육시(연6회) 인센티브 지원 등 신청 홍보

-구소식지, 지역신문, 지역방송 등에 보도자료 제공 및 홈페이지 게재

○ 소요예산 : 7,920천원

□ 추진실적

구분	목표	실적	진도(%)
모범음식점 융자지원	600백만원	13개소 585백만원	98
모범음식점 지정표지판 제작	90개	90개	100

□ 향후계획

○ 모범음식점 재지정 심사 : 11월

2 식품진흥기금 운용

식품위생 및 구민 영양수준 향상을 위한 사업으로 음식점 시설개선자금 융자 지원, 식품위생감시활동 지원, 음식문화 개선을 위한 좋은 식단 실천 지원 등 식품진흥기금을 내실있게 운용하고자 함.

□ 사업개요

○ 기금운용 계획 (단위 : 천원)

총 액	융자금	사업비	예치금
1,009,336	600,000	219,950	189,386

※ 기금자산총액 : 1,914,635천원(예금 680,085천원, 융자채권액 1,234,550천원)

○ 세부운용 계획

- 융자금 지원 (단위 : 천원)

융자대상	융자한도	이율	상환조건
일반·휴게음식점 시설개선자금	100,000	연 2%	1년 거치 3년 균등분할 상환
모범음식점 육성자금	50,000	연 2%	1년 거치 2년 균등분할 상환
음식점 화장실 개선자금	20,000	연 1%	1년 거치 2년 균등분할 상환

-기금 사업내용

- 식중독 예방 관련 사업 및 음식문화개선 홍보
- 소비자식품위생감시원 활동 및 교육 지원
- 부정불량식품 신고포상 등

□ 추진실적

(단위 : 천원)

구 분	목 표	실 적	진도(%)
식품진흥기금 운용 사업비	819,950	716,939천원	87

○ 시설비 등 융자금 지원 : 585,000천원(13개소)

□ 향후계획

○ 식품접객업소 융자금 지원 홍보

3

식중독 예방활동

기후변화 등에 따른 식품환경 변화로 식중독이 연중 발생 및 대형화되는 추세에 있어 집단급식시설, 대형음식점 등에 대한 집중관리로 식중독 발생을 사전에 예방하여 국민건강 증진에 기여하고자 함.

□ 사업개요

○ 집중관리시설 점검 : 547개소

합 계	집 단 급 식 소						대형음식점 (330㎡이상)	횃집	냉면 취급업소	도시락 제 조
	소 계	학 교	유치원	어린이 집	사회복지 시 설	기타				
547	236	43	24	47	7	115	142	49	110	10

- 점검시기 : 연2회(상·하반기)

- 『1830 손씻기 체험관』 운영(연100개소) : 학교, 병원, 어린이집 등
- 위생개선 시설비 지원(집단급식소 및 어린이집) : 손씻기, 손소독기, 보존식냉동고
- 식중독지수 전광판 설치 지원<신규> : 137개소
- 집단급식소 식중독지수 휴대폰문자서비스(SMS) 실시
- 식중독 예방 홍보 : 리플릿 배포, 전광판, 구소식지, 케이블TV, 지역신문 등
- 소요예산 : 40,910천원

□ 추진실적

구 분	목 표	실 적	진도(%)
집중관리시설(업소)지도점검	2회	1회	50
손소독기 지원	20개소	20개소	100
냉동고 지원	45개소	55개소	122
손씻기 시설 지원	19개소	15개소	79
1830 손씻기 이동체험관 운영	100개소	95개소	95
식품접객업소 기획점검	12회	11회	92
식중독예방 홍보	10종	10종	100

□ 향후계획

- 하반기 집중관리시설 위생점검 : 11월 추진

4 부정·불량식품 안전체계 확립

식품 안전에 대한 소비자의 관심이 높아짐에 따라 주민과 함께하는 부정·불량식품 수거검사를 활성화하여, 소비자의 감시분위기 확산을 유도함으로써 위해식품 유통방지와 식품위생 안전관리에 만전을 기하고자 함

□ 사업개요

○ 유통식품 수거검사

- 수거대상 업소 현황 (단위 : 개소)

계	제조·가공업소	대형마트	재래시장	백화점	소규모판매업소
531	109	28	20	2	372

- 검사내용 : 식중독균, 중금속 등 검사(제품별 특성)

○ 식품제조가공업 지도점검

- 점검대상 : 157개소(식품제조업소 109, 설·추석·하절기 성수 식품제조업소 48)

- 점검내용 : 무신고(허가)제품 사용 여부, 유통기한 경과제품 판매여부 등

○ 식품판매업 자율점검

(단위 : 개소)

계	즉석판매제조가공업	유통전문판매업	건강기능식품판매업
1,660	583	88	989

- 점검내용 : 업종별 시설기준 및 업종별 영업자 준수사항 이행여부 등

○ 소요예산 : 13,640천원

□ 추진실적

구 분	목 표	실 적	진도(%)
유통식품 수거검사	590건	524건	89
식품제조가공업소 지도 점검	157개소	145개소	92
식품판매업 자율점검	1,660개소	1,364개소	82

○ 행정처분 : 195건

- 과태료12, 영업정지4, 시정명령3, 시설개수2, 고발18, 품목정지1, 영업소폐쇄165

□ 향후계획

○ 유통식품 수거검사 실시 : 11월 추진

○ 식품제조가공업소 지도점검 지속 실시

○ 식품판매업 자율점검 : 11월 추진

5

어린이 먹거리 안전성 확립(시비)

어린이 먹거리 안전확보 필요성에 대한 사회적 공감대가 형성되고 특히, 학교주변의 어린이기호식품에 대한 불안감이 팽배하고 있어 학교 주변지역에 대한 불량 먹을거리를 근절하고 위생적인 식품 판매환경을 조성하여 어린이 건강증진에 기여하고자 함.

□ 사업개요

- 『학부모 식품안전지킴이』 위촉 및 운영 : 총 148명
 - 초등학교(23개교) : 학부모식품안전지킴이 136명
 - 중·고교(20개교) : 소비자식품위생감시원 12명
- 어린이 기호식품 판매업소 지도·점검 및 위생시설 개선 지원
- 소요예산 : 71,600천원

□ 추진실적

- 『학부모 식품안전지킴이』 지정 운영
 - 학부모 식품안전지킴이 신규위촉 : 43명(기존 57명)
 - 활동실적 : 28회 11,361명
 - 운영내용 : 학교주변 불량먹을거리 점검 및 식품판매업소 위생관리
- 어린이 기호식품 조리·판매업소 지도점검 관리
 - 점검실적 : 28회(초등학교 주1회, 중·고교 월2회)
 - 점검내용 : 고열량 저영양식품, 정서저해식품 판매행위 등
 - 점검반 : 학부모식품안전지킴이 및 소비자감시원 활용
- 『어린이식품안전 동아리』 운영
 - 대상 : 초등학교 1개소(20명 내외)
 - 운영실적 : 1개소 운영(우신초등학교)
 - 운영방법 : 영양교사 지도아래 방과 후 학습 또는 특별활동과 연계 토론, 체험, 견학 등 프로그램 운영
- 취약식품판매업소 시설개선비 지원(30개소)
 - 지원실적 : 25개소 (5개소 11월중 지원)
 - 지원내용 : 시설개선비(차광시설 등)의 90%범위 내 최대 50만원

6

학교건강지킴이 운영

소비자식품위생감시원을 학교건강지킴이로 위촉, 식재료 검수 및 조리 배식 활동에 참여토록 하여 학교급식으로 인한 집단식중독을 사전에 예방함으로써 안전한 급식을 제공하고자 함.

□ 사업개요

- 학교급식소 현황 (단위 : 개소)

계	초등학교 (위탁급식)	중학교 (위탁급식)	고등학교 (위탁급식)
43 (18)	23 (0)	11 (11)	9 (7)

- 학교건강지킴이 위촉 운영
 - 위탁급식(18개소) : 소비자식품위생감시원 18명
 - 직영급식(25개소) : 소비자식품위생감시원 25명

□ 추진실적

- 학교건강지킴이 운영
 - 운영기간 : '10. 3 ~ 12월(방학기간 제외)
 - 운영횟수 : 학교 당 주1회 연40회 현장점검(총 720회)
 - 식중독 발생이 우려되는 6~9월은 주 2회 점검
 - 점검방법 : 1일 2회(식자재 반입시간, 취사·배식시간)
- 점검실적 : 971건(목표 720회)
- 점검내용
 - 무신고, 무표시, 유통기한 경과제품 반입여부
 - 냉동·냉장제품의 적정운송 여부 및 보관
 - 급식종사자의 개인위생 실태
 - 식재료의 취급상태, 조리장 및 조리기구 관리실태 등
- 소요예산 : 68,800천원

7 식품접객업소 등 지도점검

식품접객업소의 불법영업행위 및 청소년 유해환경에 대하여 시민단체 등 민·관 합동으로 지도점검을 지속적으로 실시함으로써 우리구 위생수준을 향상시키고 청소년 보호에 만전을 기하고자 함

□ 사업개요

- 식품접객업소 지도·점검 : 주 2회 40개소
 - 대상업소 : 7,326개소(목표 : 2,000개소)

계	일반음식점	휴게음식점	단란주점	유흥주점
7,326	5,939	847	341	199

- 중점단속내용 : 퇴폐·변태행위 및 무허가(무신고) 영업행위 여부, 청소년 출입, 고용 등 청소년 유해행위 여부
- 합동단속반 운영 : 2개반 14명(공무원 10, 소비자감시원 4)
- 자율점검제 시행 : 식품안전서포터즈, 동별 소비자감시원 활용 회신율 100% 달성
- 서울시 교차점검 및 단속사전예고제 시행 : 총 15회
 - 단속계획 처벌규정을 사전 예고하여 영업주에게 사전진단 기회부여
- 무허가(무신고) 식품접객업소 정비
 - 상반기 정비 : 14개소(일반음식점 10, PC방 4)
 - 하반기 정비 : 10개소(일반음식점) 전업소 고발
- 자치구 주관 테마 지도점검
 - 점검업소 : 총 11회 785개소
- 소요예산 : 44,996천원

□ 추진실적

구 분	목 표	실 적	진도(%)
식품접객업소등 지도점검	2,000개소	1,772개소	89
자율점검제 추진	7,326개소	5,862개소	80
무허가식품접객업소 정비	2회	2회	100

- 행정처분 : 79건 (영업정지 8, 시설개수 10, 과태료 28, 시정명령 26, 고발 7)

□ 향후계획

- 식품접객업소 등 집중 지도점검 : 11~12월

8 음식점 원산지표시 지도점검

소비자가 안심하고 식재료를 선택할 수 있도록 원산지표시제도의 이행실태에 대한 지속적인 지도·점검 및 계도·홍보를 통하여 음식점 원산지표시제도 정착

□ 사업개요

○ 음식점 원산지표시 지도점검

- 대상업소 : 7,129개소(목표 : 전업소)

계	일반음식점	휴게음식점	위탁급식영업	집단급식소
7,129	5,936	848	98	247

- 대상품목 : 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 쌀, 배추김치

- 점검반 운영 : 2개반 6명(공무원 2, 소비자감시원 4)

- 점검내용 : 원산지 및 식육의 종류표시, 원산지 표시방법, 거래명세서 보관여부 등

○ 음식점 원산지표시 변경사항 계도

- 품목추가 : 오리고기(신규), 배달용닭고기(추가), 쌀·배추김치(모든음식점)

- 표시방법 변경 : 표시된 음식명 글자크기의 1/2이상 표기 등

○ 음식점 원산지 자율확대표시 권장

- 권장품목(21) : 고추(가루)등 농산물 7, 장어 등 수산물 14

- 대상업소 : 전문음식점, 규모 200㎡이상 일반음식점

○ 소요예산 : 32,140천원

□ 추진실적

○ 음식점 원산지표시 지도·점검

(단위 : 개소)

구분		목표	실적	진도(%)	비고
음식점 원산지표시 지도·점검		7,129	9,814	137	
쇠고기 유전자 수거검사		40	44	110	
자 율 확 대 표 시	300㎡이상 대형음식점	175	162	93	5개소 폐업
	200~300㎡ 음식점	168	141	84	17개소 폐업
	전문음식점(추어탕, 복어 등)	218	201	92	5개소 폐업

○ 행정처분 : 9건 (영업정지 2, 과징금 4, 과태료 3)

□ 향후계획

○ 하반기 쇠고기 유전자 수거검사 실시 : 11월

○ 음식점 원산지표시 확대시행 지속적인 홍보 실시

9 공중위생업소 관리

영업주가 자율적인 위생점검을 생활화하여 위생서비스 개선 및 책임의식과 준법성을 갖도록 하고, 민·관 합동점검을 실시하여 투명성과 신뢰성을 높이고 시민들의 건강보호에 최선을 다하고자 함

□ 사업개요

- 대 상 : 6개 업종 1,766개소

계	숙박업	미용업	이용업	세탁업	위생관리 용역업	목욕장업
1,766	281	693	232	270	222	68
점검시기	3월	4월	5월	7월	7월	4월, 10월

○ 점검내용

- 업종별 시설기준 등 법규 위반 여부
- 종사자 준수사항 및 위생관리 상태

○ 점검방법 및 조치

- 1단계 : 자율점검표에 의한 영업주 자율점검 실시(목욕장 연2회 실시)
- 2단계 : 미 이행업소 명예공중위생감시원과 합동점검 및 위반업소 행정처분

- 소요예산 : 14,560천원

□ 추진실적

구 분	목 표	실 적	진도(%)
숙박업 지도점검 및 자율점검	281	331	118
미용업 지도점검 및 자율점검	693	737	106
이용업 지도점검 및 자율점검	232	250	108
세탁업 지도점검 및 자율점검	270	275	102
위생관리용역업 지도점검 및 자율점검	222	239	108
목욕장업 현장점검 및 수질검사	68	124	182

○ 행정처분 : 77건

- 영업소폐쇄 8, 경고 20, 과징금 7, 과태료 29, 개선명령 9, 영업정지 4

□ 향후계획

- 서울시 민·관합동 교차점검 : 11월

Ⅲ. 2011 주요 업무계획

1 모범음식점 운영·관리 강화

글로벌시대 한국음식의 세계화를 위하여 음식문화 질적 향상을 위한 모범업소 지정을 강화하여 관내 음식점 이용하는 외국인과 구민들에게 보다 향상된 위생환경과 서비스를 제공함은 물론 선진 음식문화 정착에 기여코자 함

□ 추진방향

- 재심사 평가횟수 조정 등 심사시스템 강화(2회/년)
- 모범업소 육성자금 융자지원 및 인센티브 물품, 홍보 지원

□ 추진계획

- 모범음식점 현황 : 272개소
- 모범음식점 지정
 - 신규지정 : 분기별(영업신고 후 6개월 이상 운영 업소)
 - 재지정 확대 : 매년 6월(1회) → 매년 6, 12월(2회) 실시
 - 지정취소 : 부적합업소(기준미달, 지위승계, 영업정지, 폐업 등)
- 모범음식점 지정기준 : 21개 항목
 - 조리장 내부 청결유지 관리상태(바닥 및 주방시설 청결)
 - 객장의 청결도, 종사원 위생상태 및 친절도
 - 좋은 식단체 이행기준 준수 및 주민의견 반영
- 모범음식점 지원
 - 육성자금 융자지원 : 업소당 50백만원 이내
 - 음식문화 동참업소 물품 지원 : 업소당 200천원 이내
 - 표지판제작 지원 : 업소당 88천원(50개소 : 신규30, 훼손 20)
- 모범음식점 지정 홍보 강화
 - 모범음식점 신청 홍보 안내문 우편발송 : 연 2회
 - 구소식지, 지역신문 및 지역방송 등에 보도자료 제공 및 홈페이지 게재
- 소요예산 : 4,400천원

2 식품진흥기금 운용

음식문화개선 사업지원 및 식품위생 수준 향상을 위하여 일반음식점 시설 개선자금 지원, 소비자식품위생감시활동 지원, 모범음식점 육성자금 지원 등 식품진흥기금을 내실있게 운용하고자 함

□ 추진방향

- 기금운용 여유자금의 적정 예치 및 예탁으로 기금 수익 증대
- 기금의 용자기준 준수 및 용도에 적합한 합리적인 운용

□ 추진계획

- 기금운용 계획 (단위 : 천원)

총 액	용자금	사업비	예치금
1,055,385	400,000	242,020	413,365

※ 기금자산총액 : 1,697,633천원(예금 567,103천원, 용자채권액 1,130,530천원)

- 세부운용 계획

- 고유목적사업 지원 : 242,020천원('10년 219,950천원)
 - 식품안전 및 식품접객업소 위생관리 : 58,460천원
 - 소비자식품위생감시원 활동비 등 : 134,160천원
 - 음식문화개선 홍보 등 : 49,400천원
- 식품접객업소 용자 지원 : 700,000천원
 - 구용자 : 400백만원(모범음식점육성자금 300백만원, 시설개선자금 100백만원)
 - 시용자 : 300백만원(시설개선자금 150백만원, 모범음식점 육성자금 150백만원)

용자대상	지원구분	용자한도(천원)	이율	상환조건
일반·휴게음식점 시설개선자금	구, 시	100,000	연 2%	1년 거치 3년 균등분할 상환
모범음식점 육성자금	구, 시	50,000	연 2%	1년 거치 2년 균등분할 상환
음식점 화장실 개선자금	구	20,000	연 1%	

- 용자지원 홍보 : 구홈페이지, 관련협회, 지역신문, 구·보건소식지 등

3

어린이집 위생길라잡이 운영

식중독 예방 및 실내공기 개선을 위하여 어린이집을 대상으로 미생물 검사와 실내공기질을 측정하여 쾌적한 환경을 유지하고 어린이 건강을 증진코자 함.

□ 추진방향

- 세균 및 실내공기 오염에 대한 환기 지도
- 사업시행 후 성과분석을 통하여 관리방안 강구

□ 추진계획

- 대상업소 확대
 - 어린이급식소 50개소(50인 이상) → 101개소(20~50명 미만)
- (단위:개소)

계	운영형태		1일 급식 인원수(명)				
	직영	위탁	20인 미만	20~50미만	50~100	100~200	200이상
218	182	36	62	101	41	13	1

- 사업기간 : 연 중
- 운영인원 : 2개반 6명
 - 공무원 2명(식중독 담당자, 식품관련 자격증 직원), 소비자식품위생감시원 4명
- 운영내용
 - 손씻기 체험 및 조리기구(칼, 도마, 행주)를 현장에서 미생물 검사
 - 실내공기질 측정후 실내환기 지도(신규) : 미세먼지, CO, CO2, 포름알데히드
 - 적법한 식자재 제품사용 여부, 식중독예방 홍보물 배부 등
 - 식품안전 교육 및 손씻기 체험으로 일상생활에서 주의사항 터득
- 소요장비
 - 손씻기뷰박스 1대, 미생물 측정장비 1대, 식중독 간이검사 키트
 - 미세먼지 측정기 1대, CO, CO2, 포름알데히드 측정기 1대
- 소요예산 : 4,000천원

4

식품자동판매기 위생관리

일회용 사용의 편리함과 접근의 용의성 등으로 다수가 이용하는 식품자동 판매기의 지도·점검 및 일반음식점 내 무료 자동판매기에 대한 일제정비를 통하여 구민에게 안전한 식음료 제공

□ 추진방향

- 서울시 식품자동판매기 위생점검 계획과 연계하여 추진
- 음식점 내 설치된 무료제공 자판기는 신고된 자판기와 병행하여 점검
- 위생상태가 불량한 자동판매기는 수거·검사 병행 실시

□ 추진계획

- 점검대상 : 신고자판기 총 763대
음식점 내 무료제공 자판기(신고제외 대상)
- 점 검 반 : 2인1조 5개반(공무원 및 소비자식품감시원 10명)
- 점검방법
 - 정기점검 : 연 2회 실시(4월, 10월)
 - 수시점검 : 서울시 합동점검 및 음식점 위생점검 시 무료자판기 동시 점검
- 점검내용
 - 영업신고 여부 및 시설기준의 적정 여부
 - 적법하게 제조·가공된 제품사용 여부
 - 옥외 자판기 차양시설 설치 여부
 - 위생상태 불량 자판기는 시료 수거 검사
- 점검장비 : 적외선 온도계 12대를 활용하여 점검의 객관성 확보
- 점검결과 조치
 - 위반의 경중에 따라 관계규정에 의거 행정처분
 - 무단폐업 자판기는 자진폐업 유도
 - 무신고 자판기는 영업신고 안내
- 소요예산 : 8,000천원

5 식중독 예방활동 강화

식품과 관련 급격한 환경변화로 식품의 원재료 및 가공식품이 위해 물질에 오염될 가능성이 높아지고 최근 학교 등 단체급식소의 식중독 사고가 발생되고 있어 식중독 우려 업소에 대한 집중관리로 식품안전 정착화에 기여코자 함

□ 추진방향

- 식중독 예방을 위한 홍보활동 강화로 식중독 예방의식 고취
- 집단급식소 및 대형음식점 등 식중독 취약업소 집중관리

□ 추진계획

- 집단급식시설 등 집중점검 : 548개소

합 계	집 단 급 식 소						대형음식점 (330㎡이상)	Hits	냉 면 취급업소
	소 계	학 교	유치원	어린이집	사회복지 시설	기타			
548	247	43	25	49	7	123	142	49	110

- 점검시기
 - 집단급식소 : 연2회(3월, 9월) · 대형음식점 : 연2회(4월, 10월)
 - 냉면취급업소 및 Hits : 연1회(6월)
- 점 검 반 : 민·관 합동점검 실시(소비자식품위생감시원 활용)
- 점검방법 : 점검 전 사전예고 안내문 발송
- 점검내용
 - 간이키트장비 활용 종사자 손, 칼, 도마, 행주 등 검사
 - 종사자 개인위생, 식자재 관리, 조리음식(냉면육수 등) 수거검사
- 식중독 예방 진단 서비스 실시
 - 대상업소 : 소규모 일반음식점(66㎡이하) 3,270개소
 - 진단내용 : 신청업소 방문 진단
 - 영업장내 위생관리 상태 점검(조리장, 조리용기, 식자재 보관소 등)
 - 종사자의 손, 칼, 도마등 ATP 간이검사
 - 점 검 반 : 민·관 합동점검 실시(소비자식품위생감시원 활용)
- 집단급식소 식중독지수 전광판 설치 지원 : 100개소(병원, 산업체)
- 식중독지수 휴대폰문자서비스(SMS) 실시 : 연중
 - 대 상 : 일반음식점, 집단급식소
 - 발송기준 : 식중독지수가 50~85인 경고단계(4~5시간내 음식물 뷔페)이상
- 『1830 손씻기 체험관』 운영 : 100개소(학교, 병원, 어린이집 등 이동체험관)
- 식중독 예방 홍보 : 리플릿 배포, 전광판, 구소식지, 케이블TV, 지역신문 등
- 소요예산 : 32,820천원

6

식품안전관리 체계 확립

식품의 생산과 유통의 다양화로 식품안전에 대한 소비자의 관심이 높아짐에 따라 시민다소비 식품 대상으로 부정·불량식품 수거검사를 활성화하여, 소비자의 감시분위기 확산을 유도함으로써 위해식품 유통방지와 식품위생 안전관리에 만전을 기하고자 함

□ 추진방향

- 소비자와 함께하는 식품안전관리 체계 확립
- 부정·불량식품 감시활동 강화
- 어린이 기호식품 안전관리 강화
- 소비자식품위생감시원의 감시활동 참여로 투명성·신뢰성 제고

□ 추진계획

○ 유통식품 수거검사

- 검사시기 : 연중(월 1~2회)

- 수거대상 업소 현황

(단위 : 개소)

계	제조·가공업소	백화점	대형마트	재래시장	소규모 판매업소
531	109	2	28	20	372

- 중점수거품목(수거목표 : 590건, 월별 수거품목 서울시 지정)

- 계절별 성수식품, 건강기능식품 등 시민다소비식품
- 과자류, 초콜릿 등 어린이 기호식품

- 검사내용 : 식중독균, 중금속 등 제품별 특성에 따른 검사

- 검사의뢰 기관 : 서울시 보건환경연구원

- 검사결과 조치 : 위반사항에 대하여 제조업체 관할 행정기관으로 처분 의뢰

- 부적합 제품 압류, 폐기 조치

○ 식품제조가공업 지도점검

- 점검시기 : 연중(성수기·하절기 특별점검)
- 점검대상 : '10년 138개소 → 145개소 확대
 - 식품제조가공업소 정기점검 : 109개소
 - 설·추석 성수식품 식품제조업 특별점검(한과, 떡류 등) : 30개소
 - 부패·변질 우려가 많은 식품제조업소(도시락, 면류) : 13개소
 - 하절기 성수식품 제조업소(음료류, 아이스크림류) : 3개소
- 점검내용
 - 무신고(허가)제품 사용 및 보관여부
 - 식품의 진열, 보관 등 취급기준 준수여부
- 점검방법
 - 전년도 행정처분업소 중점 점검
 - 점검 사전예고로 영업주 스스로 위반사항을 시정할 수 있는 기회 제공

○ 식품판매업 자율점검

(단위 : 개소)

계	즉석판매제조가공업	유통전문판매업	건강기능식품판매업
1,660	583	88	989

- 자율점검 대상 : 1,660개소
- 점검시기 : '11. 4 ~ 6월(연 1회)
- 자율점검내용
 - 업종별 시설기준 준수 여부
 - 업종별 영업자 준수사항 이행여부 등
- 자율점검방법
 - 1차(4월) : 업종별 자율점검표 발송 후 영업주가 구청에 회신
 - 2차(5월) : 자율점검 미실시 업소 현장 점검(소비자식품위생감시원 활용)
 - 3차(6월) : 법규 위반업소 행정처분

○ 소요예산 : 13,640천원

어린이 기호식품의 유통, 소비환경 개선을 통하여 어린이 건강 보호와 어린이 및 부모의 식품선택 역량을 강화하여 안전하고 균형 잡힌 어린이 식생활을 보장하기 위함.

□ 추진방향

- 『어린이식품안전보호구역』 관리강화
- 『학부모 식품안전지킴이』 운영
- 어린이 기호식품 판매업소 지도·점검 및 위생시설 개선 지원

□ 추진계획

- 『학부모 식품안전지킴이』 지정 운영
 - 초·중·고등학교(43개교) : 학부모식품안전지킴이 179명
 - 운영방법 : 식품위생교육 실시 후 위촉(재지정) 운영
- 어린이 기호식품 조리·판매업소 지도·점검 관리
 - 점검주기 : 초등학교 월3회, 중·고교 월2회
 - 점검내용 : 고열량 저영양식품, 정서저해식품 판매행위 등
 - 점검반 : 학부모식품안전지킴이 활용
- 『어린이식품안전 동아리』 운영
 - 대 상 : 초등학교 2개소(20명 내외)
 - 2011년 초등학교 1개소 추가 지정 운영
 - 운영방법 : 영양교사 지도아래 방과 후 학습 또는 특별활동과 연계 토론, 체험, 견학 등 프로그램 운영
- 어린이 기호식품 우수판매업소 지정 관리
 - 지정대상 : 초등학교 주변 어린이 기호식품 취급업소 23개소 선정
 - 위생설비를 갖추고 고열량·저영양 식품을 판매하지 않는 업소
 - 우수판매업소 표지판 제작 교부
- 소요예산 : 63,500천원(시기금 59,200, 구기금 4,300)

8

학교건강지킴이 운영

학교급식의 집단식중독 예방을 위해 학교건강지킴이를 지정·운영하여 식자재 반입시간과 조리 배식시 위생점검을 실시하여 안전한 급식을 제공하고 학교급식 환경을 개선 하고자 함

□ 추진방향

- 학교별로 학교 건강지킴이를 지정하여 운영
- 교차점검으로 인한 비교 점검을 실시
- 안전하고 위생적인 급식이 되도록 식자재 반입부터 배식까지 감시

□ 추진계획

- 학교건강지킴이 위촉 운영
 - 위탁급식(7개소) : 소비자식품위생감시원 14명
 - 직영급식(36개소) : 소비자식품위생감시원 72명
- 학교급식소 현황 (단위 : 개소)

계	초등학교 (위탁급식)	중학교 (위탁급식)	고등학교 (위탁급식)
43 (7)	23 (0)	11 (0)	9 (7)

- 운영방법
 - 운영기간 : '11. 3월 ~ 12월(방학기간 제외)
 - 운영횟수 : 학교 당 주1회 연40회 현장점검 (총 1,720회)
 - 식중독 발생이 우려되는 6~9월은 주2회 점검
 - 점검방법 : 1일 2회(식자재 반입시간, 취사·배식시간)
- 점검내용
 - 무신고, 무표시, 유통기한 경과제품 반입여부
 - 부패·변질, 포장 파손제품 반입여부
 - 냉동·냉장제품의 적정운송 여부 및 보관
 - 급식종사자의 개인위생 실태
 - 식재료의 취급상태, 조리장 및 조리기구 관리실태 등
- 소요예산 : 68,800천원

9

식품접객업소 등 지도점검

깨끗하고 위생적인 식품접객문화 및 청소년을 유해환경으로부터 보호하는 건전한 환경 조성을 위하여 식품접객업소의 불법영업행위 지도점검을 민·관 합동으로 지속적으로 실시함으로써 위생수준 향상에 만전을 기하고자 함

□ 추진방향

- 식품접객업소 불법행위 및 청소년 유해행위에 대한 지속적인 지도점검
- 민·관 합동단속으로 지도단속의 투명성 제고

□ 추진계획

- 식품접객업소 지도점검 : 주 2회 40개소
 - 대상업소 : 7,509개소(목표 : 2,000개소)

계	일반음식점	휴게음식점	단란주점	유흥주점
7,509	6,027	943	339	200

- 중점단속내용
 - 퇴폐·변태행위 및 무허가(무신고) 영업행위 여부
 - 청소년 출입, 고용 등 청소년 유해행위 여부
 - 시설기준·영업자준수사항 이행여부 및 식중독예방 홍보
- 점검방법 : 민·관 야간 합동단속반 운영(공무원6, 시민단체2)
- 자율점검제 시행
 - 1단계 : 자율점검포에 의한 영업주 자율점검 실시
 - 2단계 : 미이행업소에 대하여는 소비자감시원 활용 현장점검 실시
- 단속예고제 시행
 - 단속계획 처벌규정을 사전 예고하여 영업주에게 사전진단 기회부여
- 무허가(무신고) 식품접객업소 정비 : 10개소(일반음식점)
 - 고발 등 강력 단속으로 자진폐업 및 업종전환 유도
- 자치구 주관 테마 지도점검
 - 대상업소 : 7,509개소(일반·휴게음식점, 유흥·단란주점)
 - 점검횟수 : 12회(계절별, 성수기 등 테마별 집중단속)
- 소요예산 : 30,540천원

일반음식점에서 남은 음식의 재사용 행위는 식중독 발생 및 식품안전에 대한 위해요소가 되고 있어 남은음식 재사용 제로운동을 통하여 식품안전성을 확보하고 올바른 음식문화를 정착코자 함.

□ 추진방향

- 『남은음식 재사용제로 음식점』 추가 지정
- 남은음식 버리기를 통하여 소량의 음식준비 생활화
- 교육, 홍보를 통하여 업주의 의식 전환

□ 추진계획

- 『남은음식 재사용제로 음식점』 지정
 - 지정목표 확대 : 250개소 ('10년도 272 → 522개소)
 - 대상업소 : 신규지정 및 재지정 모범음식점, 동참 희망업소
- 남은음식 재사용 제로 실천방안(신규)
 - 알뜰상 차리기 : 먹을만큼만 차리기, 반찬가짓수 줄이기 등
 - 남은음식버리기
 - 남은 음식을 잔반통 또는 빈그릇에 한꺼번에 섞어서 담아 놓기
 - 영업주의 푸짐한 상차림 의식 전환 유도
 - 구청 주변업소 우선 실시(구청직원 적극 참여)후 전역 확산
- 『남은음식 재사용제로 음식점』 인센티브 지원
 - 지원내용 : 식별표지판 부착, 공통찬기, 남은음식 수거용기 등
- 남은음식 재사용 이행실태 지도·점검
 - 점 검 반 : 공무원 및 소비자식품위생감시원
 - 점검내용 : 남은음식 재사용 업소 적발 및 현장 계도
- 음식문화 개선을 위한 영업자 특별 위생교육
 - 방 법 : 음식점 영업자 교육시 병행(년 2회)
 - 내 용 : 남은음식 재사용제로 실천방법, 재사용가능 유형, 관련 법령 등
- 음식문화 개선 홍보
 - 구·보건소홈페이지, 구·보건소식지, 지역신문 게재 : 년 4회
 - 리플릿 제작, 각종 구 행사시 병행 홍보
- 소요예산 : 76,200천원(시기금 73,000, 구기금 3,200)

11 음식점 원산지표시제 정착

수입농축산물의 증가로 불안감이 증대되고 있어 소비자가 안심하고 식재료를 선택할 수 있도록 원산지표시제도의 지도점검 및 계도홍보를 강화하여 공정한 유통거래질서 확립 및 소비자 알권리 보장

□ 추진방향

- 허위표시 및 고의 위반업소 지속적인 지도·단속 강화
- 민·관 합동단속으로 지도·단속의 투명성 제고

□ 추진계획

- 음식점 원산지표시 지도·점검 : 주5회 80개소
 - 대상업소 : 7,271개소(목표 : 전체업소)

계	일반음식점	휴게음식점	위탁급식	집단급식소
7,271	6,001	932	92	246

- 대상품목 : 쇠고기, 돼지고기, 닭고기, 오리고기, 쌀, 배추김치
- 점검반운영 : 2개반 6명(공무원 2, 소비자식품위생감시원 4)
- 점검방법 : 전년도 행정처분 업소 및 신규, 지위승계 업소 우선 점검
- 점검내용
 - 원산지 및 식육의 종류 표시 여부
 - 식육 원산지증명서(도축검사증명서, 등급판정서), 거래명세서 보관여부
 - 원산지 표시방법 적정 여부 및 쇠고기 유전자 수거·검사
- 음식점 원산지 자율확대표시제 실시
 - 권장품목(21) : 고추(가루)등 농산물 7, 장어등 수산물 14
 - 대상업소 : '10년 531개소 (전문음식점, 규모 200㎡ 이상 음식점)
→ '11년 891개소 (전문음식점, 100㎡이상 음식점) 확대
 - 추진방법
 - 음식점 규모별 대상업소 지정 실시 : 대형음식점, 전문음식점 등
 - 음식점 원산지표시 지도·점검시 병행 홍보 : 주 5회 80개소
- 음식점 원산지표시 홍보
 - 홍보관 운영 : 년 2회(구 주관 행사와 병행)
 - 소비자식품위생감시원 활용 홍보 : 월 2회
 - 리플릿, 지역신문, 구홈페이지, 블로그 등에 게재 : 월 1회
- 음식점 원산지표시 교육실시 : 년 2회(영업자 위생교육시 병행)
- 소요예산 : 38,230천원

공중위생서비스의 품질경쟁력 향상을 위해 영업주가 책임감과 준법성을 갖고 자율적인 위생점검을 생활화하도록 하며, 민·관 합동점검의 활성화로 투명성과 신뢰성을 높여 공중위생업소에 대한 시민들의 만족도를 높이고자 함

□ 추진방향

- 자율적인 점검을 통하여 자율성과 투명성 고양
- 민·관 합동점검으로 지도·점검의 공정성 및 신뢰성 확보
- 지속적인 홍보를 통한 영업주 및 이용객의 관심 유도

□ 추진계획

- 대 상 : 7개 업종 1,767개소 (업종별 월별 점검)

계	숙박업	미용업	이용업	세탁업	위생관리 용역업	목욕장업	위생처리업 등
1,767	277	704	222	261	234	65	4
점검시기	3월	4월	5월	6월	7월	4, 10월	5, 9월

- 점검방법 및 조치

- 1단계 : 자율점검포에 의한 영업주 자율점검 실시
- 2단계 : 미 이행업소에 대하여는 명예공중위생감시원과 합동점검 실시
- 3단계 : 위반 업소에 대한 행정처분

- 점검반 운영 : 1개반 3명(공무원 1, 명예공중위생감시원 2)

- 점검내용

- 업종별 시설기준 등 법규 위반 여부
- 업종별 영업자 준수사항 이행여부 등

- 목욕장업 수질검사 (연 2회 4, 10월)

- 대 상 : 목욕장업 65개소

- 수질검사기관 : 보건소 임상병리실

- 위생처리업 수거검사 (연 2회 5, 9월)

- 대 상 : 물수건 외 3종

- 검사의뢰기관 : 서울시 보건환경연구원

- 소요예산 : 9,360천원

주민이 많이 이용하는 공중이용시설에 대하여 실내공기질을 측정하여 위생관리상태를 확인하고, 실내공기를 적정하게 관리할 수 있도록 지도하여 이용자 중심의 쾌적한 생활환경을 조성하고자 함

□ 추진방향

- 측정대상시설 점진적 확대
- 찾아가는 실내공기 측정 서비스로 이용자 중심의 맞춤형 실내공기 관리

□ 추진계획

- 추진기간 : '11. 1~ 5월
- 대 상 : 공중이용시설 총 645개소 중 100개소
 - 공중이용시설 현황(연면적2천㎡ 이상의 건축물)

총 계	업무시설	복합건축물	공연장	혼안예식장	비 고 (학원 체육시설 등)
645	123	511	1	10	0

- 측정시설 선정
 - '10년도 측정시설(90개소) 제외한 다중이용시설
 - 이용시민이 많은 복합건축물 중 취약시설 중점 실시
- 측정항목 : 미세먼지, 이산화탄소, 일산화탄소, 포름알데히드(4개 항목)
- 측정반 운영 : 1개반 2명(공무원 및 명예공중위생감시원)
- 측정장비 : 미세먼지 측정기 1대, CO, CO2, 포름알데히드 측정기 1대
- 측정방법
 - 측정 대상시설에 측정일정 사전 통보
 - 『실내공기질 공정 시험기준』에 준하여 간이측정기를 사용하여 측정
 - 시설별 이용시민이 많은 날(시간) 측정
- 측정 후 조치
 - 공중이용시설주에게 관리 방안에 대한 리플릿 제공(서울시 제작)
 - 기준초과시설에 대해 행정지도 및 추후 실내공기질 재 측정
- 소요예산 : 3,120천원

IV. 특 수 사 업

1 『영롱이 맛집』 지정 운영(신규)

우리구의 맛있고 특색있는 음식점을 『영롱이 맛집』으로 지정하여 우리구를 찾는 국·내외 관광객 및 지역주민들에게 음식점의 독창적인 맛을 홍보하고 체험케 함으로써 음식문화 수준향상과 지역경제 활성화에 기여코자 함.

□ 사업목표

- 『영롱이 맛집』을 지정하여 외부인이나 구민들이 음식맛 체험 및 홍보를 통하여 음식문화를 개선하고 지역경제 활성화 기여

□ 추진방향

- 영등포 관광코스 추진과 병행하여 『영롱이 맛집』을 발굴 지역명소로 육성
- 맛집에 대한 인센티브 지원과 경쟁유도로 독창적으로 맛있는 음식 지속 개발

□ 세부 추진계획

- 추진기간 : 연 중
- 지정대상 : 관내 모범음식점 중 맛과 향,색이 뛰어나며 위생관리가 우수한 업소
- 지정목표 : 50개소
- 신청 및 선정방법
 - 신청안내 공고 후 희망업소의 신청 또는 관련단체 및 개인(이용객)의 추천을 받아 전문가로 구성된 심사위원회의 현장심사 후 선정
 - 추진일정

신청안내 공고
(2011.4 월)

⇒ 신청접수
(2011.5월)

⇒ 심사및현장조사
(2011.6~7 월)

⇒ 지 정
(2011.8 월)

- 심사위원회 구성 : 해당분야 전문교수, 음식업협회 임원, 보건소장, 위생과장 등 8명
- 지정기준
 - 음식기준 : 맛, 향, 색감, 영양, 식재료의 질, 조리방법
 - 환경기준 : 식사환경(객실,식기류 등), 조리환경(조리장,급·배수 청결)
 - 운영기준 : 모범음식점 지정 및 식품위생법 준수 여부, 재사용 안하기 등
 - 서비스기준 : 외국어포기 메뉴, 손님에 대한 친절도(음식설명 등)
- 지정업소 지원 : 지정증, 지정포지판 교부, 홍보책자 발간
- 홍보방법
 - 인터넷 매체활용 : 구 홈페이지, 영등포구 블로그, 트위터 등
 - 공공기관, 여행관련 업체 및 시설 등에 홍보책자 배부
- 사후관리 : 위생과 직원 및 소비자식품위생감시원 합동 점검

□ 소요예산 : 30,000천원(구기금)

2 원스톱 위생민원 서비스(신규)

보건민원실의 좁은 공간에서 각종 보건민원을(29종) 처리하고 있어 복잡하고 열악한 환경으로 민원인에게 불편을 주고 있음으로 식품위생 민원을 분리 처리하여 위생민원의 만족도를 제고하기 위함.

□ 사업목표

- 신속한 원스톱 위생민원 처리로 만족도 제고 및 청렴도 향상
- 민원인에게 쾌적하고 편리한 양질의 서비스 제공

□ 추진방향

- 위생민원의 분리 처리로 보건소 민원실의 혼잡 해소
- 민원인의 대기시간 중(즉시민원 1~2시간) 각종 정보습득 기회제공 (구청 홍보물 및 위생분야 관련 책자 비치)

□ 위생민원 처리현황(2010.31 현재)

(단위 : 건)

업종	처리건	신규	변경	지위승계	폐업
총계	3,735	810	526	1,855	544
일반음식점	2,866	547	304	1,603	412
유형주점	119	10	18	84	7
단란주점	104	11	11	69	13
휴게음식점	465	197	116	76	76
집단급식소	45	12	27	0	6
위탁급식영업	78	11	42	9	16
제과점영업	58	22	8	14	14
민원상담	총 4,320건(1일 15건)				

- 처리건수 : 1일 위생민원 20~30건

□ 세부 추진계획

- 추진기간 : 2011. 3월
- 장소 : 보건소 3층 테라스(면적 : 37㎡)
- 추진내용
 - 위생민원 1회방문 접수처리 : 민원신고시 사전상담 및 작성방법 안내
 - 민원신고 처리와 전화상담 등 복합민원을 3층 사무실에서 신속처리
 - 위생민원 원스톱서비스로 고객 만족도 향상 및 청렴도 향상
 - 민원대기 공간 배치 : 대기시간을 활용하여 각종 식품위생관련 자료 및 구정 홍보물을 통한 정보 습득 정보습득
 - 식품위생 체험 실시 : 민원신청 후 대기시간 활용 식품안전홍보관 견학
- 소요예산 : 22,000천원 (행정지원과 구청사관리 시설비)

수입식품과 국내 가공식품의 다양화로 국민의 식품안전에 대한 높은 관심에 부응코자 우리구 소비자식품위생감시원들의 역량 강화를 위하여 HACCP (식품위해요소 중점관리기준)지정업체의 위생적인 생산 시설견학과 식품위생 교육을 실시하여 소비자 감시 업무에 활용토록 함.

□ 사업목표

- 소비자식품위생감시원의 역량 강화
- 안전한 식품제공을 위한 식품위생감시 업무시 활용 기회제공

□ 추진방향

- 식품제조 부터 소비자 섭취전까지 전과정 견학으로 식품안전 확보
 - 우리구 소재 HACCP 지정업체를 대상으로 식품제조 견학 실시
 - ※ HACCP(Hazard Analysis And Control Point) : 식품의 원재료 생산에서 부터 제조,가공,보존,조리 및 유통 단계를 거쳐 최종 소비자가 섭취하기 전까지 각 단계에서 위해물질이 혼입되거나 오염되는 것을 사전에 방지하기 위한 위생관리시스템
- 소비자식품위생감시원 교육 강화

□ 세부 추진계획

- HACCP 견학 대상업체 : 롯데제과(주)
 - 기 간 : '11. 3 ~ 4월 (8회)
 - 소재지 : 영등포구 양평동4가 20번지
 - HACCP 지정 생산품 : 과자류, 껌류, 빙과류 등
 - 견학 대상자 : 276명(30명/1일 1회)
 - 학부모 식품안전지킴이 179명, 소비자식품위생감시원 97명
 - 견학내용 및 시간 : 2시간 20분
 - HACCP 제도의 이해 : 동영상 관람 (20분)
 - HACCP 적용 생산시설 및 종사자 위생관리 현장 견학 (90분)
 - 질문 및 답변 (30분)
- 소비자식품위생감시원 식품위생교육 실시 : 년 3회
 - 교육내용 : 식품안전시책 및 식품위생법 설명, 식중독예방 및 위생점검 방법, 해당분야별 위생감시 요령 등
- 소요예산 : 비예산